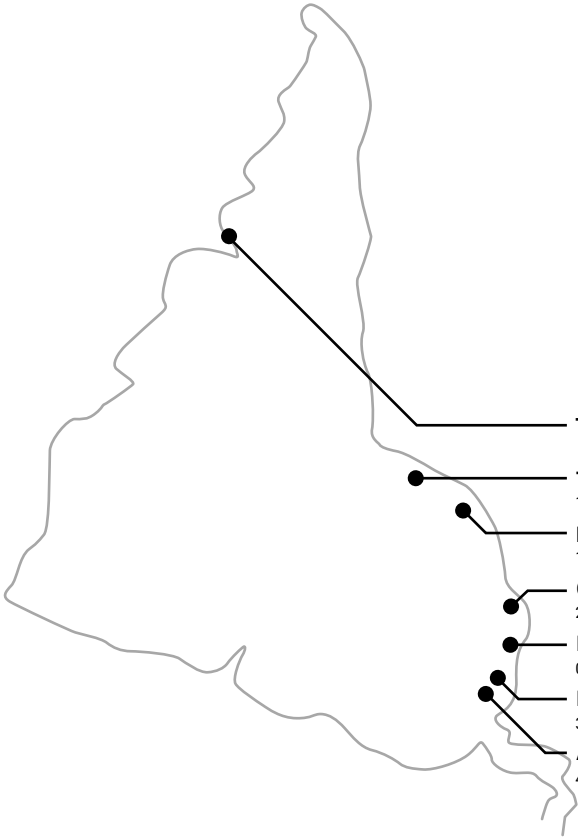
Dedicado a mi mamá, Leda Giannuzzi,
que vive en cada semilla.

TERRUÑOS

Un viaje por la agroecología y la soberanía alimentaria en Latinoamérica



ÍNDICE

Terruños 05

Tambo del Arariwa 06
13°34’32.6”S 71°46’35.2”W

Bio - Agricultura Casa Blanca 22
12°12’10.4”S 76°51’45.3”W

Cukitos 36
2°53’30.7”S 79°03’09.7”W

Huertomanías 50
0°09’17.3”S 78°26’17.3”W

Petecuy 3 Sin fronteras 64
3°28’36.0”N 76°28’44.3”W

Abya Yala 78
4°44’07.0”N 75°37’31.2”W

TERRUÑOS

Esta publicación cuenta sobre diferentes experiencias de agroecología que conocimos con mi compañera Camila a principios de 2024. Viajamos desde el Barrio Hipódromo de La Plata (Buenos Aires, Argentina) en una camioneta Renault Kangoo que preparamos para habitar y atravesar los Andes de Bolivia, Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela. Nuestro objetivo fue dejarnos guiar por las diversas texturas, aromas y culturas de América Latina, conectándonos con personas y colectivos que anhelan otras formas de vida, alejadas del modelo hegemónico actual. Queríamos conocer lo que resiste y persiste, las diversidades que se expanden y que creen en aquello que potencia la vida. Nos referimos a prácticas como la agroecología y el buen vivir. Y cuando hablamos de agroecología, no sólo nos referimos a la ausencia de pesticidas, sino a algo más profundo: una filosofía, una forma integral de relacionarse con el entorno, con la tierra y con el ecosistema, que abarca también las relaciones sociales y los procesos de vida.

Gracias a estos encuentros descubrimos los hogares, las vidas y las formas de ver el mundo de gente sensible y trabajadora, personas soñadoras, sencillas y humildes que abrieron sus puertas y corazones, permitiéndonos crear un breve registro fotográfico que busca ser un abrazo o un puente. Una hermosa experiencia que deseamos sirva como inspiración.

GUARDIÁN DE SEMILLAS

TAMBO DEL ARARIWA
CUSCO, PERÚ

CASA DE
SEMILLAS

GUARDIÁN DE SEMILLAS

En la cima de la montaña en Tipón, a una hora de Cusco, vive Alaín Dlugosz y su familia. Allí donde no llega tendido eléctrico, y tampoco las dudas. Un lugar mágico donde nos recibieron con los brazos abiertos, Alaín, su compañera Yeni y las niñeces: Haru, Kirana y Mayari.

> *"Cuando llegamos aquí no había nada, era pura pampa…. Puro trabajo con mi mujer"*.

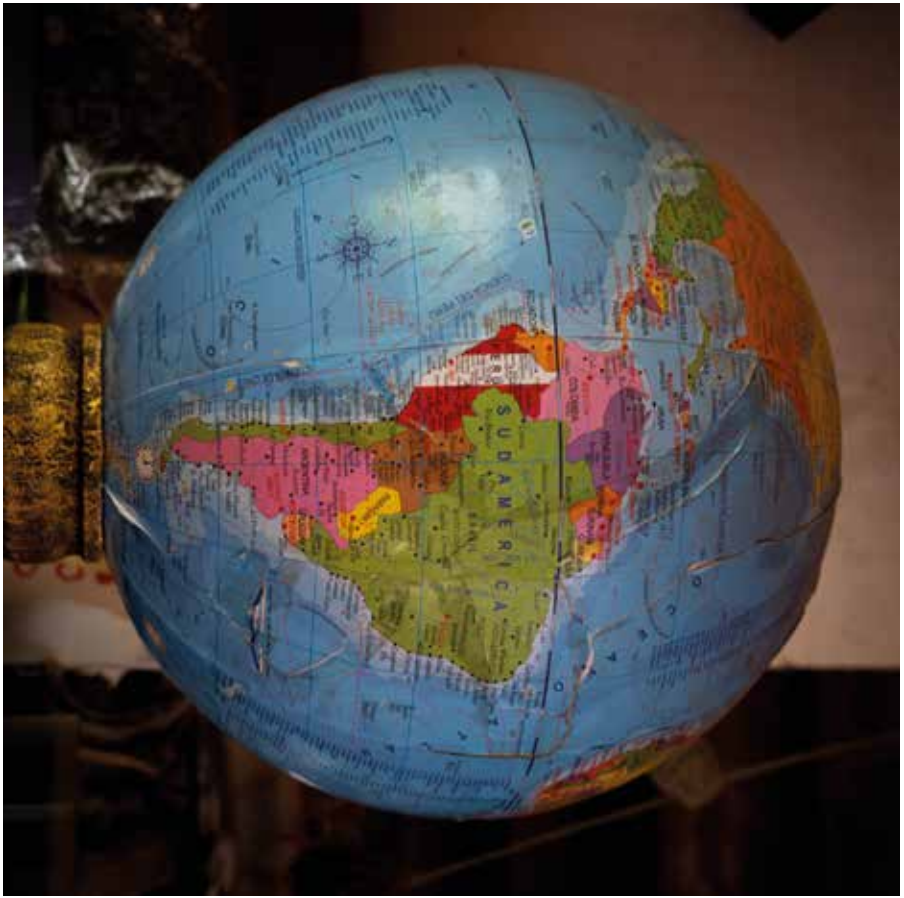
Alaín nos cuenta que con su compañera se conocieron hace diez años en una obra de teatro a la que fueron convocados para trabajar: "Tupac Amaru vive". Él la co-dirigió, ella actuó. La presentaron en la Plaza de Cusco. Se enamoraron, formaron familia y decidieron ir a vivir a las afueras de la ciudad; pero no fue hasta entrada la pandemia que pudieron dar el paso para construir su casa en la cima del cerro Rondobamba, en la zona alta de la comunidad de Choquepata.

> *"Nos vinimos en pandemia, nos faltaba un poco de capital, pero nos vinimos igual. Veníamos trabajando con la casa de semillas en el centro poblado de la comunidad de Choquepata... y ya íbamos haciendo una casa de refugio y también un tambo, es decir poder albergar a viajeros, chasquis, para descansar, asearse y compartir"*.

Alaín es multifacético: profesor de filosofía, director de obras de teatro, vivió en Francia y volvió al Cusco, a la cuna de la cultura Inca. Investigador, horticultor-guardián de semillas, conocedor profundo de la cosmovisión andina, impulsor de la ritualidad en espacios arqueológicos. Promueve la recuperación de la memoria viva, las ceremonias y el valor espiritual de los territorios, quitándole esa especie de sombra que la mirada turística imprime sobre las ruinas.
Ambxs trabajaron mucho en escuelas con niñxs y ahora co-impulsan una escuelita de sabiduría en el Cusco (yachay wasi) que propone una metodología propia que implica la distribución, siembra de semillas y sensibilización para volverse "arariwa", es decir, guardián de semillas, de memoria y conocimiento. Promueven fiestas y caravanas festivas hacia otras escuelas. Son veinte años de experiencia de trabajo en comunidad e integración de saberes. Alaín también ayudó a fundar una red continental de guardianes de semillas, una red peruana de se-

millas y una red cusqueña de guardianes de semillas.
Cuenta Alaín "Las semillas fueron llegando a nosotros poco a poco y así, poco a poco, fueron confirmando el proyecto de investigación agroecológica integral que nos trajo inicialmente al pueblo y nos movía profundamente desde la primera intención de huerta en la parte baja de la comunidad, hace 14 años... Desde lo académico en un inicio, y luego como búsqueda experimental y vivencial de inmersión en contexto familiar rural para adaptación/ diversificación/ distribución de semillas criollas y nativas, en el marco del estudio, la recuperación y la revaloración de ecosistemas bioculturales. A través ésto, la intención era conjeturar propuestas concretas, de soluciones, a las diversas crisis que se habían ido sumando en la cotidianeidad sociocultural de las familias rurales, en el sistema global "entropizado" en que vivimos. Surgió así, inevitablemente y casi por sí solo, entre la dimensión investigadora académica y la dimensión criadora comunera, la construcción afectiva, empírica y voluntaria de un modelo de vivienda integral, intercultural y andina. La fuerza de convicción repercutió inevitablemente en la decisión de "ir a vivir a la montaña juntos", con la familia comunera que nos acogía, y "volvernos" los primeros habitantes, en un viejo sueño que tejía hace mucho tiempo la comunidad de Choquepata. Activar el sector de altura de Rondobamba, y pacientemente sembrar ahí el nuevo proyecto, el "Tambo del Arariwa", un sencillo refugio de encuentros y crianza integral que se sumara al gran tejido del nuevo despertar humano; un lugar donde ciencia, arte y espiritualidad tengan un íntimo y propicio lugar para trenzarse".
La vida en la cima se desarrolla con la calma del propio tiempo, de la sencillez y los juegos de los niñxs, de las actividades culturales, las charlas, y los encuentros que esta familia genera constantemente. También con visitas que llegan y se quedan días o meses, donde aprenden y comparten saberes. Espíritus conectores que abren las antenas y co-crean, generan nuevos horizontes. Son sin duda bellos ejemplos de creatividad y garra. Llenos de historias, anécdotas, acciones.
Continuar viaje después de conocer a esta hermosa familia nos llenó el alma, abrió la mirada e invitó a soñar…. Resuenan las palabras de Eduardo Galeano:

"Mucha gente pequeña, en lugares pequeños, haciendo cosas pequeñas, puede cambiar el mundo."



13°34'32.6"S
71°46'35.2"W

TAMBO DEL ARARIWA
CUSCO, PERÚ

13°34'32.6"S
71°46'35.2"W

TAMBO DEL ARARIWA
CUSCO, PERÚ

TAMBO DEL ARARIWA
CUSCO, PERÚ

13°34'32.6"S
71°46'35.2"W

TERRUÑOS
NICO FREDA

"Una dimensión universal-material en la que todo lo físico que reproduce vida es semilla, y en su dimensión cósmica, semilla es todo lo que genera. En esa dimensión abstracta, un equivalente a la vida, es decir una idea, un sentimiento, una proyección puede considerarse también semilla, porque todo eso es la metáfora, se siembra, lo que se siembra crece, lo que se riega crece, lo que se cuida fructifica, florece, y cuando se es paciente en acompañarlo, nos da frutos, nos da esa continuidad de la vida. La semilla es ese símbolo de la continuidad de la vida"

Alain Dlugosz, guardián de semillas

TAMBO DEL ARARIWA
CUSCO, PERÚ

13°34'32.6"S
71°46'35.2"W

Tambo del Arariwa, Alain Dlugosz
+51 951 181 280

13°34’32.6”S
71°46’35.2”W

TAMBO DEL ARARIWA
CUSCO, PERÚ

ENERGÍA LIMPIA QUE NACE DE LA TIERRA

BIOAGRICULTURA CASA BLANCA
PACHACAMAC, PERÚ

ENERGÍA LIMPIA QUE NACE DE LA TIERRA

Cerca de la costa de Perú, en el Valle de Lurín, en las afueras de Lima, se encuentra Bioagricultura Casa Blanca, una pequeña finca de una hectárea conducida por Carmen Felipe Morales y su marido Ulises Moreno, ambxs ingenierxs agrónomxs, hoy docentes cesantes de la Universidad Nacional Agraria La Molina. Viven allí desde que se casaron a inicios de 1980 y desarrollan la agricultura ecológica, aplicando principios y prácticas agroecológicas provenientes del conocimiento tradicional, empírico y científico.

Carmen es considerada un emblema de agroecología en Perú. Nos recibió con entusiasmo para mostrarnos su proyecto.

Es movilizante ver cómo convirtieron una pequeña finca en un "Centro de producción, investigación y capacitación en agricultura ecológica y agroecoturismo"; proyecto que ha permitido no sólo demostrar la viabilidad ambiental, técnica, social y económica de la pequeña agricultura, sino también contribuir en la difusión y fortalecimiento de la Agricultura Ecológica en el Perú.

Desde 1989 ella y su marido han participado en la creación de la Red de Agricultura Ecológica del Perú (RAE-PERU); en la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE-PERU) y en la Asociación ECOLÓGICA-PERU.

> *"Uno de los principios de la agricultura agroecológica es cómo reciclar nuestros propios residuos y elaborar nuestros propios abonos"* dice Carmen.

Por eso crían cuyes, algo que en Argentina no es común, pero sí en varios países latinoamericanos. De hecho el cuy (cobayo o curí) es un mamífero roedor originario de la zona andina de Bolivia, Perú, Ecuador y Colombia y constituye un producto alimenticio de alto valor nutricional. Carmen cuenta que más que para comerlos los crían para generar abono: el guano de los cuyes (líquido de color oscuro) es una fuente riquísima para crecimiento y floración de las plantas; además de tener nutrientes, tiene hormonas naturales de crecimiento: auxinas, giberelinas, vitaminas.

Este guano mezclado con los rastrojos, los residuos vegetales y con las mal llamadas *malezas*, generan lo que será el compost. Una vez al mes se lo voltea y gracias al trabajo de los microorganismos naturales se produce un excelente fertilizante orgánico.

Es tanto lo que producen que pueden vender el excedente. Al compos-

taje lo utilizan para fertilizar las siembras, y es lo más parecido al humus que se encuentra en los suelos naturales de los bosques y lomas, dando fuerza a lo que se siembra y evitando que las plantas se enfermen, ya que funcionan como controladores o repelentes naturales.

"Hace 30 años que no compramos más garrafas".

En el año 1994 decidieron construir un biodigestor -simula un estómago-, que en condiciones anaeróbicas produce no sólo bioabonos líquidos y sólidos, sino que genera también biogás, como ocurre en un yacimiento de gas natural. Ese gas es una fuente alternativa de energía que ellxs mismos utilizan para la red de su casa en la cocina.

> "Somos los primeros en haber usado el guano de cuy y se ha reconocido que este guano desarrolla tres veces más biogas que el de vaca".

Cada semana sacan 200 litros de biol en cilindros que se utilizan diluídos en agua para fertilizar los cultivos, y se repone con 200 litros de una mezcla: una parte de guano de cuy y tres de agua.

Entre las especies utilizadas en la alimentación del hombre andino, el cuy constituye el de mayor popularidad. Este pequeño roedor está identificado con la vida y costumbres de la sociedad indígena, es utilizado también en medicina y hasta en rituales mágico-religiosos. Después de la conquista fue exportado y ahora es un animal casi universal.

A su vez, anualmente descargan el biodigestor que tiene 10 metros cúbicos y extraen 6 toneladas de otro compuesto sólido llamado biosol, al que no comercializan pero que lo emplean para sus frutales y árboles. Este es aún mejor que el compost porque no sólo tiene nutrientes sino fitohormonas.

Gracias al biodigestor, entonces, logran elaborar tres productos: Biogas, Biol y Biosol.

En el recorrido, Carmen nos cuenta que la chacra está dividida en diez parcelas que tienen su propia rotación de cultivos.

La investigación se realiza mediante ensayos experimentales, observaciones y registros propios de campo, y recibe el aporte de proyectos de tesis de pre y postgrado, de estudiantes de carreras agrarias y ambientales, en su mayoría.

La capacitación se da a través de cursos cortos con el lema "Aprender haciendo", en temas diversos como elaboración de abonos orgánicos, construcción y manejo de biodigestores, crianza de cuyes, cursos integrales de agricultura ecológica, etc.

La educación ambiental se lleva a cabo en forma permanente, a través de visitas guiadas a grupos de estudiantes de nivel primario y secundario, universitarios, agricultores, profesionales y público en general, interesados en conocer y "ver con sus propios ojos" lo que allí se crea.

El agroecoturismo es una actividad que se está incrementando cada vez más en el valle de Lurín, a través del programa Valle Verde, promovido por el GRUPO GEA y en cuyo circuito turístico está incluída la finca. Por otro lado, el hecho de que sus dueños hablan francés e inglés, acerca con frecuencia a turistas franceses, holandeses, alemanes, norteamericanos, etc; quienes visitan la finca y degustan las típicas "pachamancas" al estilo de la casa.

Este proyecto lleva más de treinta años promoviendo la agricultura ecológica. Casa Blanca se ha consolidado en un referente de investigación y formación, impactando positivamente en la comunidad y el medio ambiente.

Bioagricultura Casa Blanca es un ejemplo de cómo la integración de la agroecología, la investigación científica y el turismo sostenible puede generar un impacto positivo en las comunidades locales y en el medio ambiente.

Demostración del funcionamiento de un Biodigestor modelo Chino que produce biogas como fuente de energía limpia y bioabonos líquidos y sólidos, a partir del estiércol de cuy.

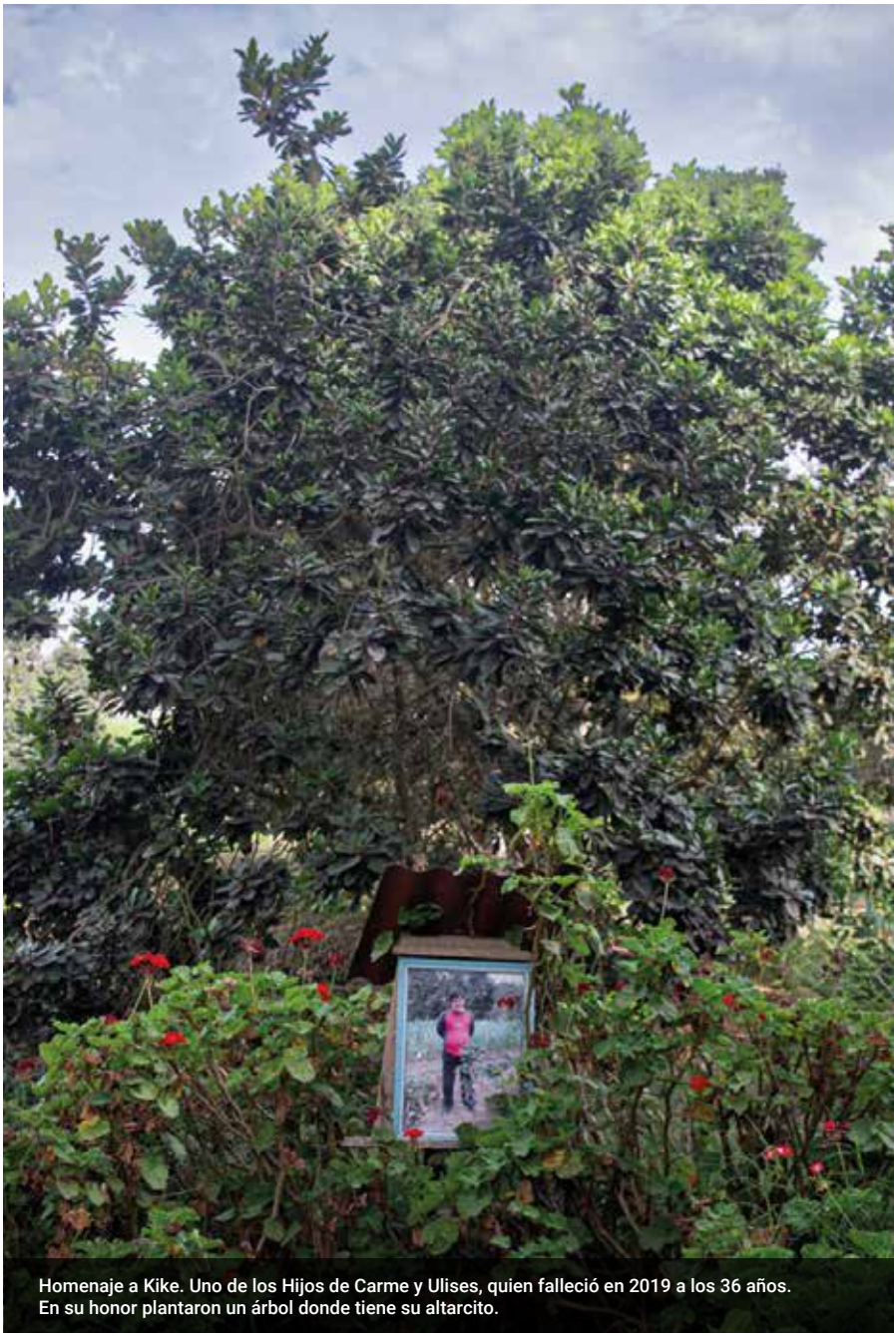
"Antes de sembrar semillas hay que hacer un cambio de las ideas. Porque si uno lo hace porque quiere ganar más dinero con el producto solamente y no está convencido, no debe hacerlo. La agricultura ecológica es una filosofía de vida. Nosotros lo hicimos porque queríamos tener alimentación sana, sin restos de pesticidas; pero como empezó a haber excedentes, nos organizamos en la comercialización de productos sanos y certificados y se formó un grupo que se llamó Ecológica Perú, hace veintidós años. Fue así que se armó un vínculo muy bonito con los clientes que visitaron la chacra, y se hicieron amistades".

BIOAGRICULTURA CASA BLANCA
PACHACAMAC, PERÚ

12°12'10.4"S
76°51'45.3"W

Estudiante trabaja en su tesis para evaluar el efecto de un abono de pollos de una empresa que lo está comercializando. La prueba la hace de diferentes dosis en el maíz, más la suma de la variable del Cuy.

Bioagricultura Casa Blanca, Carmen Felipe Morale
+51 999 184 590



Homenaje a Kike. Uno de los Hijos de Carme y Ulises, quien falleció en 2019 a los 36 años. En su honor plantaron un árbol donde tiene su altarcito.

CUKI

APRENDER EN LA NATURALEZA

CENTRO PREESCOLAR CUKITOS
CUENCA, ECUADOR

APRENDER EN LA NATURALEZA

Un señor nos abre un portón gigante que dice Cukitos. Se trata de Luis Gerardo Villacís Peñafiel, el abuelo de la huerta, ingeniero agrónomo que, a partir de una herencia de tierras familiares en Cuenca (Ecuador), decidió hacer un cambio de vida: inició un proyecto de producción de sus alimentos y formó una finca agroecológica.

Luis nos cuenta que se lanzó a realizar agricultura orgánica por haber visto las enfermedades que producen los agroquímicos. Comenzó hace veintisiete años con la construcción de su bio-casa, hecha a base de barro y madera. Los cambios se dieron de forma integral, no sólo en lo agrícola sino en una forma de vida diferente.

Estas motivaciones tan genuinas fueron permeando a su gente cercana, entre ellas su hija, Eliana Villacís Pizarro, Licenciada en Ciencias de la Educación y Especialista en el área de Educación Infantil, que le propuso a su padre crear allí un Centro Educativo para que las niñeces puedan vincularse en la educación y el cuidado, desde una perspectiva ambiental, y así tomar contacto directo con la naturaleza para un mejor desenvolvimiento de sus vidas. Como fruto de la unión de sus deseos germinó Cukitos.

Eliana, además, tiene una hijita que participa del jardín y vive en directo este proyecto.de su abuelo y su mamá; y así se nutre esta hermosa sinergia entre tres generaciones.

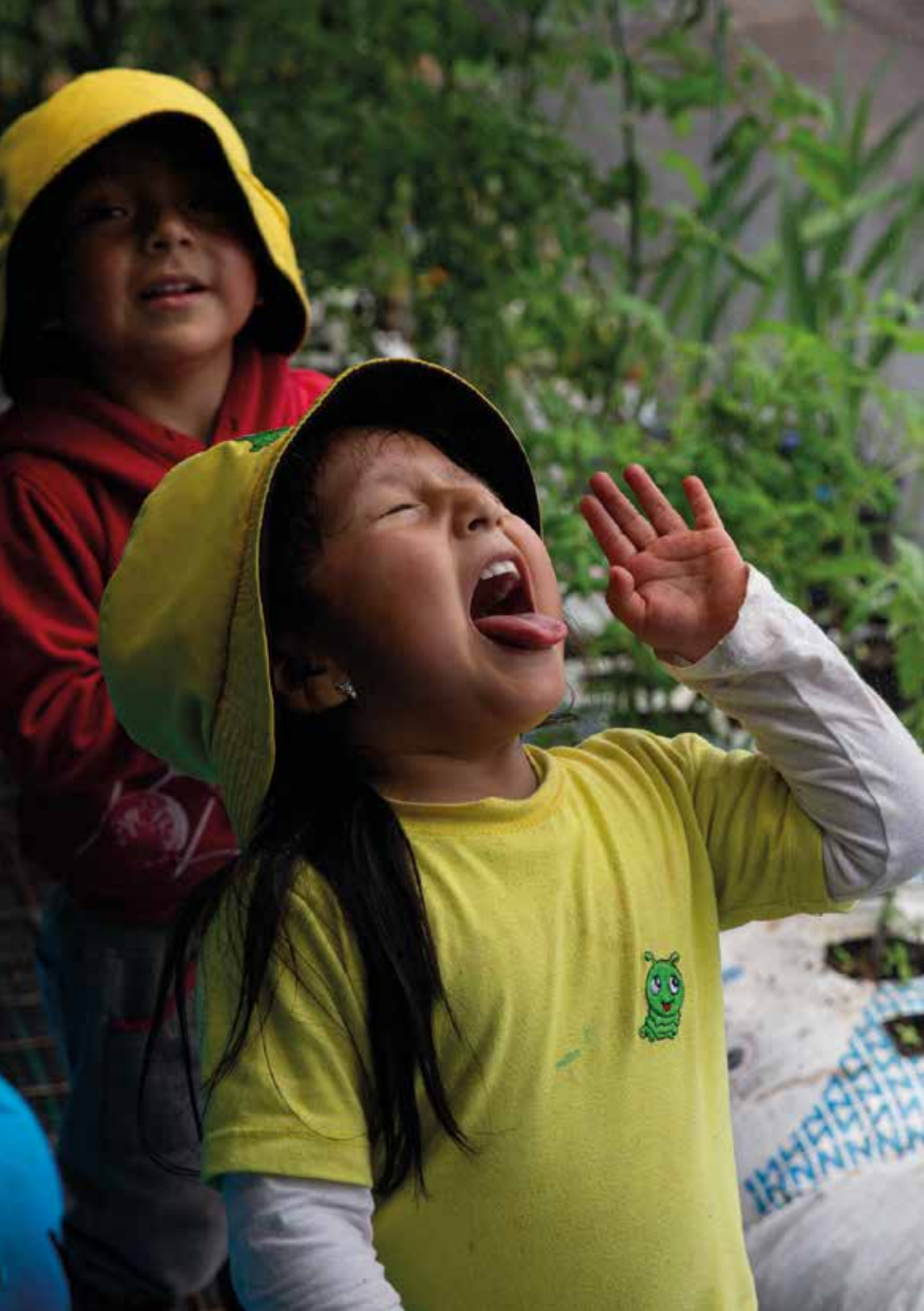
> *"Cuando los niños trabajan dentro de un espacio natural, libre y lleno de vida, aprenden muchísimo más que en las aulas tradicionales"*.

Ella pasó por instituciones clásicas donde sintió la falta de integración de la vida en la naturaleza; por eso su propuesta pedagógica necesitó ampliar la mirada y se basó en enseñanzas alternativas como Montessori y pedagogía Waldorf, que se vinculan completamente con esta forma de pensar y vivir. Este proyecto que une agroecología y enseñanza para niñxs preescolares se llama Cukitos, porque así se le dice a los bichitos en Ecuador. Comenzó hace cinco años, y viene creciendo y consolidándose. Hoy en el jardín hay más de 20 niñxs, y recientemente obtuvieron el reconocimiento formal del Ministerio de Educación.

El abuelo de la huerta cuenta que lxs niñxs aprenden en la naturaleza: siembran, colocan abono, riegan y observan el crecimiento de sus propias plantas para poder cosechar cuando el tiempo lo propicie. También aprenden sobre las diferentes especies de *cukitos* y a perderles el miedo.

En un mundo cada vez más atomizado, ansioso y virtual; este proyecto brinda una forma orgánica de educación y crianza, que estimula y transmite a las infancias la importancia de los procesos, el cuidado ambiental, la confianza y la aprehensión a través de todos los sentidos, en una integración más corporal y sensible.

El abuelo, Luis Gerardo creó con sus propias manos el centro educativo infantil para que niñxs puedan vincularse en la educación y el cuidado desde una perspectiva ambiental



CENTRO PREESCOLAR CUKITOS
CUENCA, ECUADOR

2°53'30.7"S
79°03'09.7"W

CENTRO PREESCOLAR CUKITOS
CUENCA, ECUADOR

2°53'30.7"S
79°03'09.7"W

CENTRO PREESCOLAR CUKITOS
CUENCA, ECUADOR

Eliana (creadora de Cukitos) vive su sueño de ser madre y maestra desde otra pedagogía.

2°53'30.7"S
79°03'09.7"W

Centro Preescolar Cukitos, Eliana Villacís Pizarro
+593 93 909 2018

CENTRO PREESCOLAR CUKITOS
CUENCA, ECUADOR

2°53'30.7"S
79°03'09.7"W

huerto
manías
¡LA LIBERTAD
ES
TERAPÉUTICA!

ABRAZAR LAS DIFERENCIAS

HUERTOMANÍAS
QUITO, ECUADOR

ABRAZAR LAS DIFERENCIAS

Cuando los estigmas de salud mental se desarman en un huerto.
La ruleta gira y se detiene en el número tres. El juego se llama "La vida del loco" y es la primera actividad de la visita guiada a Huertomanías, una cooperativa de trabajo ubicada en Nayón, asentamiento al noreste de Quito, que se creó para generar autonomía económica a personas con problemas de salud mental como esquizofrenia, bipolaridad o depresión.
Lxs visitantes de Huertomanías participamos en una actividad donde se enseña sobre salud mental comunitaria y derechos humanos, con eje en las estigmatizaciones que hay en torno a esta dimensión humana. Esta actividad, dirigida a estudiantes de psicología y psiquiatría, y en ocasiones abierta al público, llevó a Huertomanías a ganar en junio de 2024 el V Premio de Educación en Derechos Humanos, entregado por la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). El proyecto se destacó por su iniciativa como estrategia integral de alfabetización en salud mental.
Allí pudimos conocer a sus integrantes, sus vidas, sus problemas, y observar cómo el trabajo en Huertomanías les ayuda con la inserción laboral y el empoderamiento subjetivo.

Conectar siempre con el trabajo
De una pared de madera negra, que da a la cocina, cuelgan los cuadros que cuentan la historia de la cooperativa. Huertomanías comenzó a trabajar en 2015, pero la conversación sobre las necesidades de las personas con problemas de salud mental surgió un año antes, en una asamblea de usuarixs de servicios públicos de atención psicológica. La psicóloga Aimée DuBois, de 42 años, directora de Huertomanías, estuvo ahí y lxs escuchó.
Aimée recuerda que una de las principales preocupaciones expresadas era la falta de autonomía económica. Muchxs de lxs pacientes sentían que, debido al estigma social, sólo podían recluirse en casa o en el hospital. Así surgió la idea de gestionar un emprendimiento, y la mayoría decidió crear una huerta, dado que muchxs ya tenían experiencia en terapia ocupacional.
Huertomanías funciona en un terreno de 2.500 metros cuadrados, propiedad de la familia de Aimée. De esos, 1000 están cultivados. Al principio, los ingresos provenían de la venta de frutas, hierbas y hortalizas en ferias orgánicas. Luego empezaron a hacer sus primeros productos elaborados, como mermeladas, ají, y pesto, pero eran

más artesanales y no tenían registro sanitario. Actualmente, dos de sus productos famosos cuentan con ese permiso: la mermelada de zambo con maracuyá, y un aceite de oliva con ají y especias. Ambos se venden en una reconocida cadena de delicatessens.
Lxs integrantes de Huertomanías nos reciben vestidos con delantales de jean con el logo de la cooperativa, nos convidan galletitas untadas con la mermelada que ellxs mismos producen y también con *ragú* hecho con tomates orgánicos. Al finalizar el recorrido, descubrimos que también venden miel de abeja, sal parrillera, gorras y tazas de la cooperativa.

> *La creación más reciente son los Placebos, caramelos hechos con un "99% de apoyo emocional y un 1% de azúcar", recomendados para las relaciones tóxicas*.

Aimée explica que Huertomanías exige un sistema complejo, y siempre perfectible, para dividir las ganancias y los gastos. Al final de cada mes, la remuneración de cada integrante depende de la cantidad de puntos que haya sumado. A mayor trabajo, mayor puntaje:

> *"No es un sistema punitivo. Nadie pierde por no hacer algo. La idea es que siempre ganen por cumplir con una actividad, como llegar puntual o ayudar a sus compañeros. No todos los días se tiene el ánimo de hacer las cosas, pero el objetivo es ejecutar algo y conectar siempre con el trabajo".*

Tienen un invernadero llamado "El triángulo de las verduras", donde secan las hierbas para sus infusiones: té-lo-cura, seda-té, demen-té y cedrón.

Se trata de cambiar el viejo paradigma del "paciente" (esta idea de ser alguien pasivo, a la espera, sin voz), a uno nuevo y cautivante, donde se es todo lo contrario: ser activo, generador de trabajo. Aquí es donde la red es fundamental, todo se decide en asamblea, quitando los prejuicios que imposibilitan el cambio, la reinserción, con un grupo que acompaña los procesos de crisis y promueve el estar juntxs más allá de las diferencias.

Al igual que la asociación de diferentes cultivos cuando se trabaja en huertas, este proyecto nos enseña la importancia de abrazar las diferencias, entendiendo que la diversidad y la cooperación son fundamentales para el crecimiento personal.

El trabajo que realiza Huertomanías trasciende el ámbito agrícola; se trata de un modelo que desafía los prejuicios y fomenta la dignidad de las personas con problemas de salud mental. Al cultivar tanto la tierra como el bienestar emocional, esta cooperativa no sólo genera inclusión laboral, sino que también crea un espacio de aceptación y crecimiento personal.

Lxs integrantes de Huertomanías demuestran que es posible redefinir la narrativa en torno a la salud mental comunitaria. Con cada cosecha y cada producto que ofrecen, están sembrando semillas de posibilidad y entusiasmo, abriendo puertas a nuevas oportunidades en una sociedad común y neuro-diversa.

Christian Navas, Shoana Pavón, Felipe Paladines, Nicolás Obregón miembros de la cooperativa Huertomanía

manzanilla

HUERTOMANÍAS
QUITO, ECUADOR

0°09'17.3"S
78°26'17.3"W

Invernadero llamado el triángulo de la verduras, donde secan las hierbas para sus infusiones: té lo cura, seda-té, demen-té y cedrón.

CAMA

Huertomanía
+593 99 810 1095

Productos elaborados para la venta en la cooperativa

FOR
NICE
DA
NEED
MORE
Weekend

REDES COMUNITARIAS EN LA NATURALEZA URBANA

HUERTAS URBANAS PETECUY 3 SIN FRONTERAS
CALI, COLOMBIA

REDES COMUNITARIAS EN LA NATURALEZA URBANA

La ciudad de Cali es uno de los principales centros económicos e industriales de Colombia. Es famosa por su pasión por la salsa y su historia de movilización social y rebeldía, especialmente por el histórico paro y estallido del 2021, que la marcó para siempre, como al resto del país.

A partir de este contexto y con el recambio gubernamental, donde por primera vez Colombia está gobernada por una gestión de izquierda progresista, se puede observar que una de las respuestas a las necesidades urgentes es el trabajo en huertas comunitarias y urbanas.

En los últimos años, este trabajo social con la tierra ha crecido de manera exponencial. Se trata de un movimiento de agroecología urbana muy amplio que vincula a las distintas comunas de la ciudad. Ya se han identificado y referenciado más de setecientas huertas. Hoy se estima que su impacto beneficiará a más de diez mil personas.

Uno de ellos es La Red de Huertos Agroecológicos de Cali, un movimiento colectivo que promueve la agricultura urbana sostenible en la ciudad. Su enfoque agroecológico integra principios ecológicos y sociales en el cultivo de alimentos sanos, y la preservación de las semillas nativas que propulsa la soberanía alimentaria. Esta red no sólo transforma el espacio desde una perspectiva ecológica, sino que también ofrece un lugar de encuentro, educación y organización para lxs vecinxs.

En general, son espacios recuperados en barrios y periferias. Donde antes había basurales, ahora hay alimento y una mayor conciencia de lo que la tierra puede ofrecer si hay organización. Una de estas huertas es la Petecuy 3, donde el barrio, la universidad y trabajadorxs de la tierra se unen en un proyecto social, ecológico y educativo. La huerta se encuentra, como muchas otras, en las periferias de la ciudad y a pocos metros del río Cauca (víctima de la contaminación de la ciudad).

Kelly Rengifo Castillo es madre, estudiante de la Universidad del Valle, e integrante de la Red de Huertas Agroecológicas de Cali. Durante el paro de 2021, se destacó como una activista con labor humanitaria. Al hablar de ese momento le brillan los ojos, recuerda cómo todas las reivindicaciones de cambio radical resonaron en una población cansada de injusticias.

Es domingo, hace calor, mucho calor, habitual en esta tierra caliente llena de sueños. Kelly nos lleva a conocer la huerta donde se hace una minga a la que la Red va apoyar.

La red ayuda a la red

Los encuentros colectivos que se realizan en las huertas comunitarias son frecuentes, ya que contribuyen a su funcionamiento y conservación. Más de la mitad de las huertas llevan a cabo una minga una vez al mes. Es una red de retroalimentación, donde la olla comunitaria adopta un papel protagónico durante las jornadas. El alimento es una retribución y también el momento de encuentro, charla y descanso.

Los saberes agroecológicos aplicados a las huertas son una amalgama de conocimientos y prácticas con orígenes diversos. Es una mezcla de la tradición y arraigo ancestral familiar, formación técnica o académica, asesorías de personas o entidades externas, y el estudio autodidacta o empírico.

Hablando de los desafíos, nos cuentan que es fundamental lograr consolidar estos espacios de forma sustentable, para que no se marchiten en un tiempo corto, sino que sean sostenibles, ya que las problemáticas son varias y desafiantes.

Una de ellas es mantener la limpieza de Petecuy 3, ya que fue un antiguo asentamiento y luego escombrera que se transformó en pequeños espacios a orillas del canal del río, vital para prevenir desbordamientos en la ciudad. Estos terrenos, cuidados por grupos locales que

han sabido valorarlos y mantenerlos a través del diálogo y diversas estrategias, son un ejemplo de cómo la comunidad puede transformar su entorno.

Por otro lado, el agua para el riego es un pilar fundamental. Se necesita una bomba que extraiga agua del río mediante mangueras, acercándose a la huerta. En la actualidad, se está trabajando en coordinación con la alcaldía y la Universidad del Valle para hacer posibles estos objetivos.

El grupo de huerteros de Petecuy 3 se ha consolidado como un colectivo unido de vecinxs que enfrenta los desafíos desde abajo y de manera integral, produciendo alimentos como plátanos, papayas, yucas, piñas, hierbas aromáticas, medicinales, etc. Este grupo tiene un fuerte componente social, ya que muchas de las personas involucradas provienen de sectores vulnerables y empobrecidos de la ciudad. A través de la red, lxs participantes no sólo mejoran su acceso a alimentos, ambientes saludables y corredores ecológicos, sino que fortalecen el tejido social y crean espacios de solidaridad y apoyo mutuo sobrepasando las estigmatizaciones y los conflictos.

Estos proyectos tienen la potencia propia de su apuesta y compromiso con la soberanía y seguridad alimentaria, que van de la mano con la recuperación de lugares públicos, la conservación de semillas nativas, el manejo de residuos sólidos y el cuidado de la naturaleza (recuperación del suelo y la biodiversidad). Además, se convierten en espacios de encuentro social, educación ambiental, actividades culturales, trabajo colectivo y cuidado de la salud física y mental, donde se tejen vínculos y se rescatan saberes agroecológicos de las comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes, enriqueciendo así la diversidad de la comunidad.

TERRUÑOS
NICO FREDA

Petecuy 3 fue un basural durante mucho tiempo y hoy la comunidad lo sigue limpiando, cuidando el suelo y enriqueciendo la biodiversidad

HUERTAS URBANAS PETECUY 3 SIN FRONTERAS
CALI, COLOMBIA

3°28'36.0"N
76°28'44.3"W

HUERTAS URBANAS PETECUY 3 SIN FRONTERAS
CALI, COLOMBIA

3°28'36.0"N
76°28'44.3"W

Kely estudiante de la Universidad del Valle, madre e integrante de la Red de Huertas Agroecológicas de Cali

Huertas urbanas Petecuy 3 Sin fronteras
+57 318 868 5445

Una red de retroalimentación, donde la olla comunitaria adopta un papel protagónico durante las jornadas de Mingas en las huertas. El alimento se convierte en una retribución y en un momento de encuentro, conversación y descanso.

SEMILLAS QUE VIAJAN

ABYA YALA
PEREIRA, COLOMBIA

SEMILLAS QUE VIAJAN

John Vargas y su familia viven en las afueras de Pereira, en el Eje Cafetero, en una montaña empinada y verde, rodeada de un ecosistema muy diverso. De tradición campesina, John tuvo que exiliarse en 2002, pasando por varios países hasta establecerse en Argentina en 2006 junto a su esposa, Dinora, y sus siete hijxs.
Su historia está llena de anécdotas increíbles debido a las dificultades que enfrentaron para llegar a este presente. De militante político de izquierda, su transformación lo fue guiando hacia una defensa de la vida más amplia, espiritual, como guardián de semillas y productor de medicamentos naturales. John cuenta:

> *"La persecución hacia los líderes fue impresionante, y no solo contra ellos; todo lo que tuviera un aroma de izquierda era perseguido y desaparecido."*

Sin dinero y gracias a un conocido, la familia se instaló en Quilmes, en la provincia de Buenos Aires, y permanecieron en Argentina durante diez años. Los primeros años fueron muy duros, les costó conseguir el asilo político.
A pesar de las dificultades, John y su familia lograron trabajar con el municipio, en la Subsecretaría de Niñez y Adolescencia, ayudando a niñxs en situación de calle, cocinando y colaborando donde se necesitara. Cuando John habla de Argentina, lo hace con mucho amor y reconocimiento por la ayuda que el país le brindó, más que cualquier otro, a través de la asistencia humanitaria. De hecho, dos de sus hijos menores nacieron en Argentina, y uno decidió quedarse allí.
Aunque estaban fuera de Colombia, la lucha no se detuvo. John participó como sobreviviente de la persecución política, en foros en Porto Alegre y Montevideo, generando desde Argentina iniciativas para el proceso de paz en Colombia. No fue sólo él: toda su familia se convirtió en portavoz y militante en esta búsqueda.
Cuando comenzaron los diálogos de paz en La Habana, John y su familia se comprometieron como protectores de los territorios, resguardando los saberes ancestrales y campesinos. Sus acciones se volvieron fundamentales como voz de los colombianos en Argentina. Mediante la creación de una emisora de radio, lograron romper el cerco mediático y divulgar información sobre las matanzas y la realidad del momento en colaboración con organizaciones campesinas colombianas.
La posibilidad de retorno se volvió más clara con los avances hacia la

paz, y en 2016 la familia decidió regresar a Colombia como una prueba, con expectativas de vivir el regreso y descubrir cómo serían recibidos. John cuenta que fue más difícil dejar Argentina que Colombia.
La ONU determinó que podían regresar a la zona de Pereira, un lugar donde existía garantía de no repetición de la persecución. John pertenecía a la Unión Patriótica (UP), un partido político fundado como parte de una propuesta de paz en 1985 tras los Acuerdos de La Uribe entre el gobierno de Belisario Betancur y la guerrilla.
Sin embargo, la situación se tornó violenta y desde la fundación de la UP, sus militantes fueron asesinados. El Centro Nacional de Memoria Histórica (CNMH) publicó un informe en 2022 que contabiliza 5.733 miembros de la UP asesinados entre 1984 y 2016. En 2014, la Fiscalía General de la Nación declaró estos asesinatos como delitos de lesa humanidad, señalando que fue un plan para impedir el ascenso de movimientos de izquierda, orquestado por sectores políticos en alianza con agentes de inteligencia del Estado, narcotraficantes y grupos paramilitares.
Debido a esta persecución, algunos sobrevivientes, como John, Dinora y su familia, tuvieron que abandonar el país y enfrentar las dificultades del exilio. Al regresar a Pereira, lograron comprar un terreno de 6.000 metros y fundaron el proyecto Abya Yala, que significa 'tierra en ple-

John nos muestra como en Abya Yala se recuperan los saberes ancestrales, sembrando al interior del bosque. Uno de los objetivos está contemplado en el concepto del Buen Vivir.

na madurez'. En este lugar, conservan y recuperan semillas criollas y nativas, y ayudan a proteger la fauna silvestre, doméstica y el bosque nativo, siendo sus vidas y sus territorios un gran ejemplo de resiliencia y de transformación social.
Dice John:

> *"Este proyecto de vida está totalmente atravesado por el proceso de saberes, que es el proceso latinoamericano o argentino-colombiano, porque fue allá donde nosotros nos fortalecimos. Si bien en Colombia ya teníamos, antes de partir al exilio, conocimientos agrícolas y de lucha por la tierra… es en Argentina donde aprovechamos el exilio, donde en un momento, yo le digo a todos los chicos que el exilio es una forma donde nos han vencido, donde nos derrotaron, porque nos sacaron del territorio, nos desplazaron y como sujetos políticos morimos, porque la cotidianidad nos absorbe de tal manera que por estar luchando para sobrevivir, vendiendo cosas en un semáforo, vendiendo cosas en la calle, nos olvidamos de quienes éramos. Todos los que vamos, en gran mayoría, al exilio, hemos sido sujetos políticos. Entonces empiezo con la lucha de nuclearnos en las organizaciones y continuar el aprendizaje para cuando retornáramos al territorio, volver con más conocimientos.*
>
> *Eso valió la pena porque hoy seguimos luchando por la paz de Colombia desde el territorio, vamos siendo reconocidos en las organizaciones colombianas también, continuamos el proceso de otra vertiente que surge, otra militancia que es la lucha ambiental. Nos vamos transformando, pero está ligada a lo mismo que se originó: la lucha por la tierra y la vida, porque la vida es eso, la vida es los ríos, el aire puro, los animalitos, todo eso".*

4°44’07.0”N
75°37’31.2”W

ABYA YALA
PEREIRA, COLOMBIA

HERO
HONDA

Abya Yala, John Vargas
+57 315 450 3656

ABYA YALA
PEREIRA, COLOMBIA

4°44'07.0"N
75°37'31.2"W

Agradecimientos
Este trabajo no hubiera sido posible sin la ayuda de mucha gente que no se ve pero se siente.
Personas que nos ayudaron de diferentes maneras: conectando, recomendando, abriendo puertas, dando confianza, alimento, hospedaje, recorridos, cariños y un sin fin de recuerdos que nos llevamos para siempre.
Agradecimientos especiales a todas las personas de gran corazón y valentía que nos mostraron sus proyectos de vida y que inspiran un hermoso sentir.
En Argentina: Cami, que me acompañó y confió como nadie; a Marcos Filardi, Fernando Glenza, Dani Lorenzo, Victoria Irene y Paula Guevara Ochoa.
En Perú: Alain Dlugosz y su familia, Carmen Felipe Morales, Ulises Moreno y Pepe Anfossi.
En Ecuador: Emiliano Ramos, Valeria Vélez Redrovan, Myriam Paredes, Patricio Bravo, Carmita Matute Rodas, Galia Morocho, Aimée Dubois, Darío Viteri, y todo Huertomania, Luis Gerardo Villacis Peñafiel y Eliana Villacís Pizarro y todas las niñeces.
En Colombia: Kelly, Silvana y toda su cálida gente de Petecuy 3, Angela León, Alvaro Restrepo, John Vargas y su afectuosa familia y Sandra Isabel Payán Goméz.

Este proyecto inició en febrero de 2024.
Publicación: junio de 2025, La Plata, Buenos Aires, Argentina.
Realizado por Nicolás Freda
Diseño: Dani Lorenzo

¿Hasta dónde va la acción de una semilla?

“La presente edición se terminó de imprimir en Buenos Aires,
el mes de mayo de 2025, en Boldt Impresores S.A.”